



---

# Conceptos básicos de inocuidad

# Carne

- Estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo, grasa, hueso, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos.



# Carne fresca

---



# Higiene de los alimentos

- Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Que hacemos  
en casa???

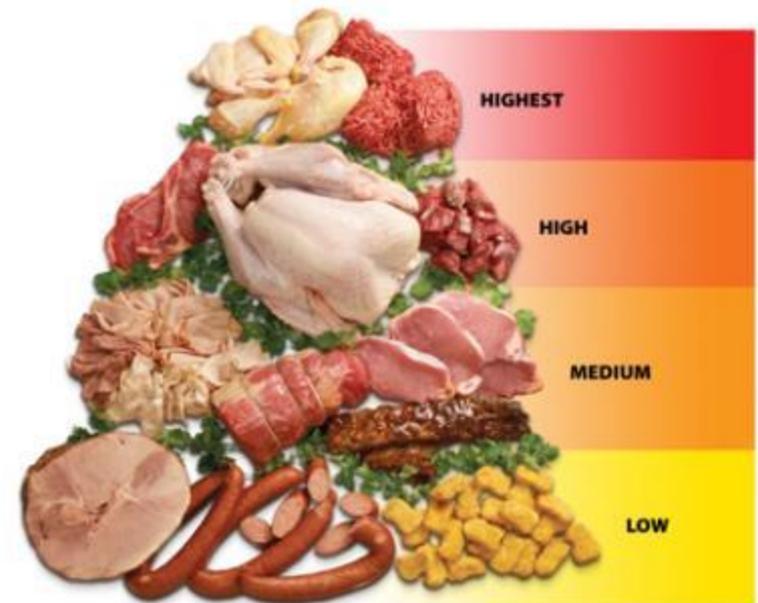


# Inocuidad de alimentos

- Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.



MEAT & POULTRY: A RISK PYRAMID



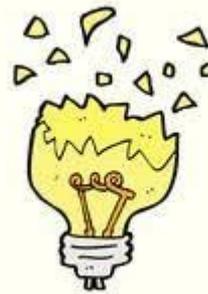
# Contaminante

- Cualquier agente físico, biológico o químico, no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la calidad de éstos



# Contaminación

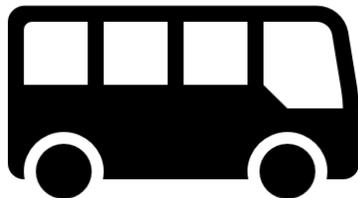
- Introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario



# Riesgo y Peligro

- Riesgo: probabilidad de que un efecto nocivo para la salud se presente en los alimentos, se evalúa la gravedad de dicho efecto.
- Peligro: lo que ocasiona el riesgo

Riesgo= peligro x exposición



# Cadena de frío

- Sistema formado por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos perecederos o congelados lleguen de forma segura al consumidor.



# Sistema HACCP

- Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos



HACCP

PCC





---

# Mitos sobre el consumo de la Carne

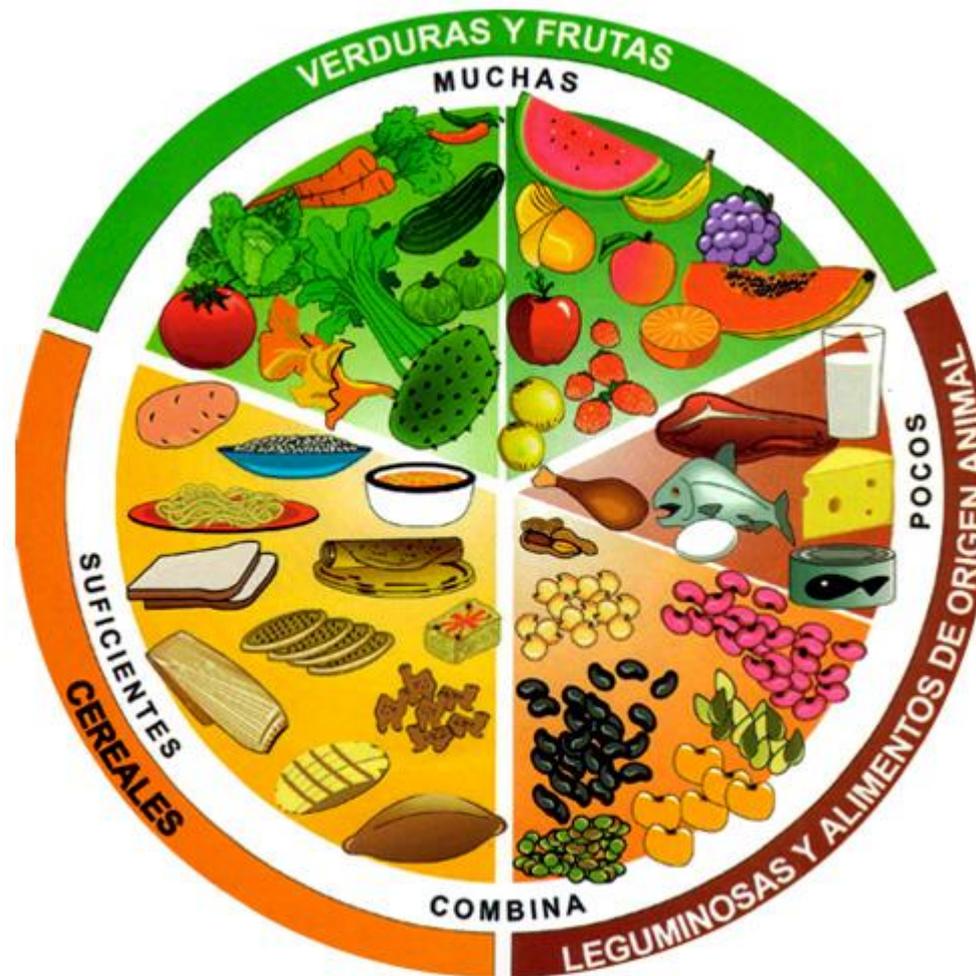
---

La carne es esencial en una dieta mixta y equilibrada ya que asegura el consumo de nutrimentos esenciales de alta digestibilidad y valor biológico. Todas las guías alimentarias mundiales recomiendan comer carne como parte de una dieta balanceada.

Información  
Educación



# Plato del buen comer



# RAZONES POR LAS QUE SE ELIMINA EL CONSUMO DE CARNE





---

Muchas Gracias

Mariana Gurrola

[mvzmgl@gmail.com](mailto:mvzmgl@gmail.com)